

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINILITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Umbi Bit	6
B. Tepung Bit	8
C. Kacang Merah	8
D. Tepung Kacang Merah	10
E. Bolu Kukus	12
F. Bahan Pembuatan Bolu Kukus	13
G. Anemia pada Wanita Usia Subur (WUS)	16
H. Zat Besi	20
I. Uji Organoleptik	21
J. Metode <i>Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry</i> (ICP-MS)	22
K. <i>Food Cost</i>	22
L. Kerangka Teori	23
M. Kerangka Konsep	24
N. Definisi Operasional	25
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Rancangan Penelitian	27
B. Subjek Penelitian	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
D. Alat dan Bahan	27
E. Pelaksanaan Penelitian	28
F. Pengamatan	32
G. Pengolahan dan Analisis Data	34

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	37
	A. Hasil	37
	B. Pembahasan	45
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	57
	A. Simpulan	57
	B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN		63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Bit dan Tepung Bit per 100 gram	7
Tabel 2.	Kandungan Gizi Kacang Merah dan Tepung Kacang Merah per 100 gram	10
Tabel 3.	Syarat Mutu Bolu Berdasarkan Standar Nasional Indonesia	13
Tabel 4.	Klasifikasi Anemia menurut Kelompok Umur	17
Tabel 5.	AKG Zat Besi Wanita Usia Subur	20
Tabel 6.	Definisi Operasional	25
Tabel 7.	Formula Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit	28
Tabel 8.	Uji Organoleptik Metode Hedonik	32
Tabel 9.	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	36
Tabel 10.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Warna Bolu Kukus	37
Tabel 11.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Aroma Bolu Kukus	38
Tabel 12.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Rasa Bolu Kukus	39
Tabel 13.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Tekstur Bolu Kukus	40
Tabel 14.	Persentase Jawaban Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Bolu Kukus	41
Tabel 15.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit per Porsi terhadap AKG untuk Wanita Usia Subur (WUS)	43
Tabel 16.	Standar <i>Food Cost</i> Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit per Resep	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Umbi Bit	6
Gambar 2.	Kacang Merah	9
Gambar 3.	Kerangka Teori Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit yang Telah Dimodifikasi	23
Gambar 4.	Kerangka Konsep Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit	24
Gambar 5.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Bit	29
Gambar 6.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah	30
Gambar 7.	Diagram Alir Pembuatan Bolu Kukus Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit	31
Gambar 8.	Bolu Kukus dengan Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit	37
Gambar 9.	Nilai Skala Likeart Uji Organoleptik terhadap Warna Bolu Kukus	38
Gambar 10.	Nilai Skala Likeart Uji Organoleptik terhadap Aroma Bolu Kukus	39
Gambar 11.	Nilai Skala Likeart Uji Organoleptik terhadap Rasa Bolu Kukus	40
Gambar 12.	Nilai Skala Likeart Uji Organoleptik terhadap Tekstur Bolu Kukus	41
Gambar 13.	Nilai Skala Likeart Uji Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan Bolu Kukus	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Lembar Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden	64
Lampiran 2.	Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	65
Lampiran 3.	Lembar Daftar Hadir Panelis	66
Lampiran 4.	Lembar Hasil Uji Organoleptik Panelis	70
Lampiran 5.	Kesimpulan Daya Terima	74
Lampiran 6.	Lembar Hasil Laboratorium Analisis Zat Besi	75
Lampiran 7.	Lembar Perhitungan Skala Likeart	76
Lampiran 8.	Lembar Kandungan Gizi	78
Lampiran 9.	Lembar Dokumentasi Penelitian	79